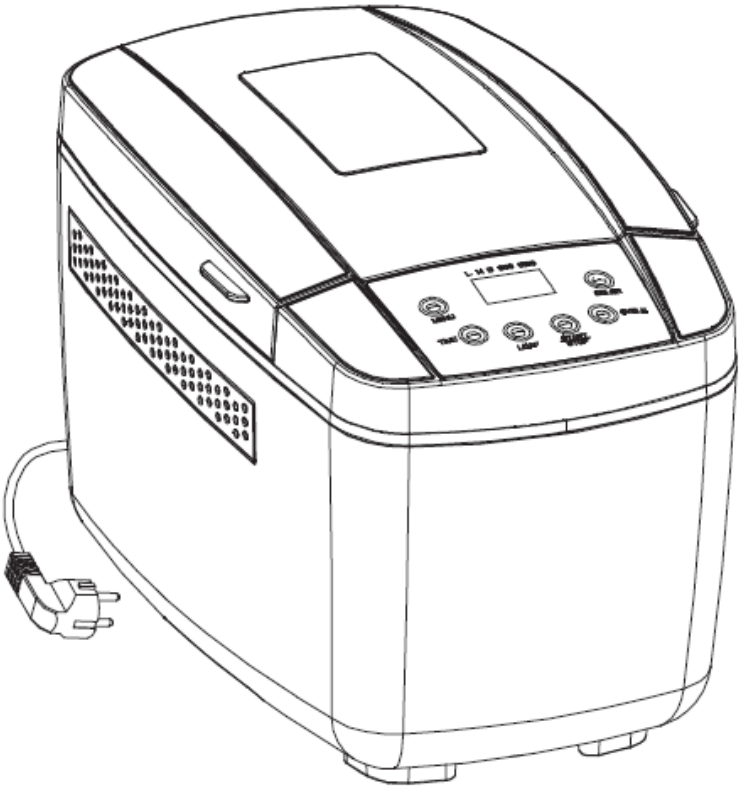
DUKA
Kitchen life



Aparat de paine DUKA BAGARE

Art. no: 1218799

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Traducere din engleza.

Citiți toate instrucțiunile de siguranță și avertismentele înainte de a utiliza aparatul. Nerespectarea următoarelor avertismente de siguranță poate duce la șoc electric, incendiu și/sau vătămare gravă.

Salvați toate avertismentele și sfaturile de siguranță pentru referințe viitoare.

INSTRUCȚIUNI GENERALE DE SIGURANȚĂ

1. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă acest lucru este făcut sub supraveghere sau în conformitate cu instrucțiunile de utilizare în siguranță și aceste persoane înțelegeți pericolele utilizării aparatului.

2. Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

3. Copiii nu sunt conștienți de pericolele care pot apărea la utilizarea aparatelor electrice.

4. Țineți aparatul și cablul său departe de copiii cu vârsta sub 8 ani.

5. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

6. Înainte de fiecare utilizare, verificați dacă aparatul nu este deteriorat. Nu folosiți un aparat deteriorat.

Atenţie! Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare este deteriorat.

7. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de o persoană calificată pentru a evita pericolul.

8. Aveţi grijă ca cablul de alimentare să nu intre în contact cu margini ascuţite sau suprafeţe fierbinţi.

9. Ștecherul aparatului trebuie să corespundă cu priza.

10. Nu modificați ștecherul în niciun fel.

11. Când scoateți ștecherul, trageți de ștecher, nu de cablul de alimentare.

12. Aparatul este destinat utilizării în interior. Nu poate fi folosit sau depozitat în locuri expuse factorilor atmosferici externi.

13. Nu expuneți aparatul la ploaie sau la condiții umede.

14. Folosiți o cârpă moale, umedă (nu umedă) și un detergent blând pentru a curăța aparatul. Când curățați suprafețele care intră în contact cu alimentele, utilizați un produs de curățare conceput pentru astfel de suprafețe. Consultați instrucțiunile pentru detergent. Nu folosiți solvenți, benzină sau alți detergenți care pot deteriora aparatul.

15. AVERTISMENT! Nu scufundați aparatul în apă!

16. Depozitați și transportați aparatul în ambalajul original, care îl protejează de deteriorări mecanice, umiditate și praf.

17. Aparatul trebuie reparat numai de către o persoană calificată, folosind piese de schimb originale.

ATENŢIE! Nu lăsați aparatul în funcțiune nesupravegheat.

ATENŢIE! Deconectați întotdeauna aparatul atunci când nu îl utilizați.

ATENŢIE! Nu utilizați aparatul cu mâinile ude.

ATENŢIE! Dacă aparatul este umed sau ud, deconectați-l imediat.

ATENŢIE! Dacă suprafața de încălzire este crăpată - opriți aparatul pentru a evita șocurile electrice.

ATENŢIE! Dispozitivul nu este proiectat să funcționeze cu temporizatoare externe sau cu un sistem separat de control de la distanță.

ATENŢIE! Suprafețele accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Nu atingeți suprafețele accesibile în timp ce aparatul funcționează.

ATENŢIE! Temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai mare în timpul funcționării aparatului. Nu atingeți suprafața fierbinte a plitei. Folosiți întotdeauna mânerul pentru a deschide capacul superior.

18. Nu atingeți părțile mobile sau rotative ale aparatului în timpul coacerii.

19. Nu porniți niciodată aparatul dacă ingredientele nu sunt așezate corect.

20. Nu loviți niciodată recipientul pentru pâine pentru a-l scoate, deoarece acest lucru poate deteriora recipientul pentru pâine.

21. Foliile metalice sau alte materiale nu trebuie introduse în brutărie, deoarece acest lucru poate provoca un incendiu sau un scurtcircuit.

22. Nu acoperiți niciodată brutăria cu un prosop sau alt material, căldura și aburul ar trebui să poată scăpa liber. Poate apărea un incendiu dacă mașina de pâine este acoperită sau intră în contact cu materiale inflamabile.

23. Pâinea poate fi foarte fierbinte, așa că nu folosiți mașina de pâine lângă sau sub materiale inflamabile, cum ar fi perdele.

UTILIZARE

Aparatul este destinat utilizării casnice și similare.

Aparatul nu trebuie folosit în aer liber.

SPECIFICATII TEHNICE

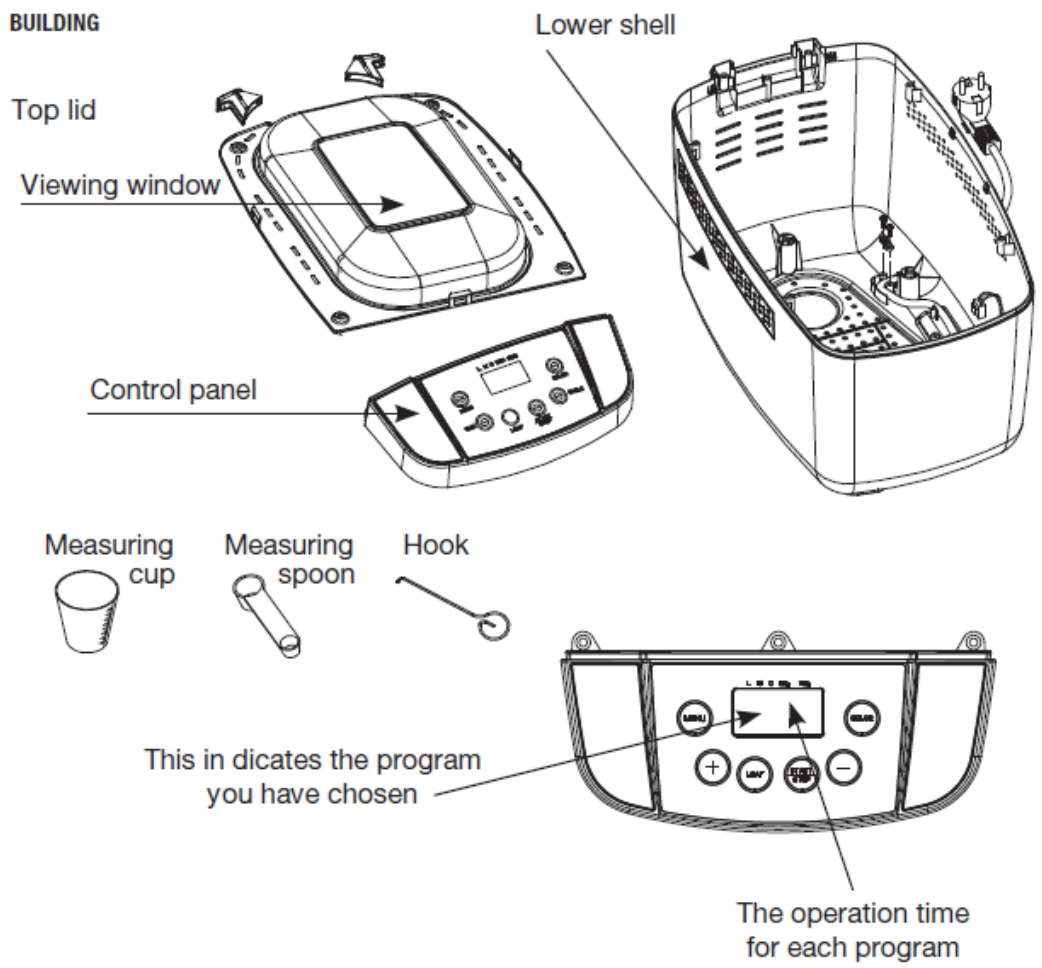
1. Tensiune: 220-240 V

2. 50 Hz frecvența

3. Putere nominală Motor 100 W

4. Element de incalzire 700 W

Structura



Top lid

Viewing window

Control panel

Lower shell

Measuring cup

Measuring spoon

Hook

This indicates the program you have chosen

The operation time for each program

DUPĂ PORNIRE

De îndată ce aparatul de paine este pornit, se va auzi un semnal sonor și pe afișaj va apărea „1 3:00”.

Cele două puncte între „3” și „00” nu clipesc continuu. „1” este programul implicit. „2.5LB” și „Medium” sunt setările implicite.

BUTON START/STOP

Pentru a porni, întrerupeți și opriți programul selectat.

Pentru a porni un program, apăsați o dată butonul START / STOP. Se va auzi un sunet scurt, apar cele două puncte de pe afișajul orei, începe să clipească și programul începe. Odată ce programul a început, toate butoanele, cu excepția START/STOP, sunt inactive.

Pentru a opri programul, apăsați butonul START / STOP timp de aproximativ 2 secunde, după care se va auzi un bip lung, ceea ce înseamnă că programul este oprit.

MENIU

Folosit pentru a configura diverse programe. De fiecare dată când apăsați (însoțit de un bip scurt), programul se va schimba. Apăsați butonul intermitent, cele 12 programe vor apărea pe display unul după altul.

Selectați programul dorit. Funcțiile celor 12 meniuri vor fi explicate mai jos.

Program 1: DE BAZĂ (BASIC)

Pentru pâine albă și mixtă, care consta în principal din făină de grâu sau secară. Pâinea are o consistență compactă.

Puteți regla nivelul de coacere a pâinii setând butonul CULOARE.

Program 2: Franceza (FRENCH)

Pentru paine usoara din faina fina. Pâinea franțuzească necesită timp și temperaturi speciale pentru a obține această crustă minunată crocantă, plăcut coaptă. Acest lucru nu este potrivit pentru rețete de coacere care necesită unt, margarină sau lapte.

Programul 3: INTEGRALA (WHOLEWHEAT)

Pâinea integrală este pâinea cu drojdie, în care o parte semnificativă din făină este integrală (50% sau mai mult) și nu albă. Pâinea făcută din făină integrală este mai hrănitoare, deoarece făina este măcinată din cereale integrale de grâu (inclusiv tărâțe și germeni). Utilizarea făinii integrale de grâu produce pâine brună până la maro închis (când se folosește făină integrală). Această pâine este mai gustoasă și mai sănătoasă decât pâinea făcută cu făină albă rafinată (deși nutrienții „pierduți” sunt adăugați înapoi în făina albă).

Program 4: RAPID (QUICK) (Dimensiunea pâinii și funcțiile de pornire întârziată nu sunt aplicabile)

Framantarea, cresterea si coacerea in acest program sunt mai rapide decat in Programul Principal. Dar pâinea coaptă în această setare este de obicei mai puțin densă ca textură.

Program 5: DULCE (SWEET)

Programul Sweet Breads este pentru coacerea pâinii cu cantități mari de zahăr, grăsimi și proteine, care sunt de obicei mai închise la culoare. Datorită fazei mai lungi de dospire, pâinea va fi ușoară și aerisită.

Program 6: Ultra rapid (ULTRA FAST) (timpul de întârziere nu este aplicabil)

Frământați, creșteți și coaceți în cel mai scurt timp. De obicei painea facuta este mai mica si mai grosiera decat cea facuta cu programul FAST.

Program 7: Fără gluten (GLUTEN FREE)

Ingredientele pentru prepararea pâinii fără gluten sunt unice. Deși și ele „crează", aluatul este de obicei mai umed. De asemenea, este important să nu amestecați sau să frământați aluatul fără gluten pentru prea mult timp. Există o singură fermentație și datorită conținutului ridicat de umiditate timpul de coacere crește. Dacă există ingrediente suplimentare, acestea trebuie adăugate la începutul ciclului cu celelalte ingrediente principale.

Program 8: TECTO (DOUGH) (funcțiile de culoare și dimensiune a pâinii nu se aplică)

Aluatul se framanta si se lasa la dospit, dar fara coacere. Îl poți folosi pentru a face pâine, pizza, pâine la abur și multe altele.

Program 9: Gem (JAM) (Funcțiile de culoare, dimensiunea pâinii și pornire întârziată nu sunt aplicabile). Apăsați butonul START / STOP direct o dată pentru a începe funcționarea.

Brutăria este excelentă pentru a face gemuri de casă. Paleta menține automat ingredientele amestecate în timpul procesului, iar dulcețurile sunt un plus minunat pentru pâinea proaspăt coaptă!

Program 10: Tort (CAKE) (funcția de dimensiune nu este valabilă)

Frământați, creșteți și coaceți, adăugând sifon sau praf de copt.

Program 11: Sandvis (SANDWICH)

Framantarea, cresterea si coacerea painii pentru prepararea sandviciurilor, pentru coacerea painii cu textura usoara cu crusta mai subtire.

Program 12: Coacere (BAKE) (Dimensiunea și funcțiile de pornire întârziată nu sunt aplicabile, dar timpul de funcționare poate fi ajustat. Când apăsați butonul „TIME +" sau „TIME–" o dată, veți crește/scădea timpul cu 1 minut. Intervalul de timp reglabil este de 10-60 de minute)

Pentru coacerea suplimentară a pâinii necoapte - în acest program nu există frământare sau creștere.

CULOARE (COLOR)

Cu butonul puteti alege culoarea deschisa, medie sau inchisa pentru crusta painii. Acest buton nu este aplicabil pentru unele programe, detaliile se referă la programul respectiv descris în secțiunea „MENIU" de mai sus.

Franzela/ dimensiune (LOAF/ SIZE)

Apăsați acest buton pentru a selecta dimensiunea pâinii: 2.0LB, 2.5LB, când selectați dimensiunea dorită, dimensiunea corespunzătoare va apărea pe afișaj. Vă rugăm să rețineți că timpul total de lucru poate varia în funcție de dimensiunea pâinii. Acest buton nu este aplicabil pentru unele programe, detaliile se referă la programul respectiv descris în secțiunea „MENIU" de mai sus.

START INTARZIAT („TIMP +" sau „TIMP –") ("TIME+" OR "TIME-")

Dacă nu doriți ca aparatul să pornească imediat, puteți utiliza acest buton pentru a seta timpul de întârziere.

Trebuie să decideți cât timp va dura până când pâinea este gata apăsând „TIME +" sau „TIME-". Vă rugăm să rețineți că timpul de întârziere trebuie să includă timpul de coacere a programului. Adică, la sfârșitul timpului de întârziere, ai deja pregătită pâinea fierbinte. Mai întâi trebuie să selectați programul și gradul de coacere, apoi apăsați „TIME +" sau „TIME–" pentru a mări sau micșora timpul de întârziere cu 10 minute. Întârzierea maximă este de 13 ore.

EXEMPLU:

Acum este ora 20:30 dacă vrei ca pâinea ta să fie gata a doua zi dimineața la ora 7, adică. după 10 ore și 30 de minute, selectați un program, culoare, dimensiunea pâinii, apoi apăsați „TIME +" sau „TIME-" pentru a adăuga ora până la 10:30. 10:30 apare pe LCD. Apoi apăsați butonul START / STOP pentru a activa acest program cu pornire întârziată. Punctul care clipește pe afișaj va face numărătoare inversă pentru a afișa timpul rămas. Veți primi pâine proaspătă la ora 7:00 dimineața. Dacă nu doriți să îndepărtați imediat pâinea, începe timpul de reținere a căldurii de 1 oră.

ATENȚIE: Nu utilizați funcția de pornire întârziată atunci când lucrați cu ingrediente perisabile, cum ar fi ouă, lapte, smântână sau brânză.

PĂSTRAREA PÂINII CALDE

Pâinea poate fi ținută automat caldă timp de 1 oră după coacere. În timpul încălzirii, dacă doriți să scoateți pâinea, opriți programul apăsând butonul START / STOP.

ATENȚIE: Programele de aluat și gem nu au funcție de reținere a căldurii.

MEMORIE

Dacă alimentarea cu energie electrică a fost întreruptă mai puțin de 10 minute în timpul preparării pâinii, procesul de preparare a pâinii va continua automat, chiar și fără a apăsa butonul START / STOP. Dacă timpul de pauză depășește 10 minute, memoria nu poate fi salvată, trebuie să aruncați ingredientele din recipientul pentru pâine și să adăugați din nou ingredientele, iar brutăria trebuie repornită. Totuși, dacă aluatul nu a intrat în faza de creștere, puteți apăsa START / STOP direct înainte de a porni alimentarea cu energie pentru a începe programul de la început.

MEDIU INCONJURATOR

Aparatul poate funcționa bine într-o gamă largă de temperaturi, dar poate exista o diferență în dimensiunea pâinii între o cameră foarte fierbinte și o cameră foarte rece. Vă recomandăm ca temperatura camerei să fie în intervalul 15 ° C până la 34 ° C.

AFIȘARE AVERTIZĂRI

1. Dacă pe afișaj apare „HHH” după apăsarea butonului START / STOP, se vor auzi 5 bipuri, care indică faptul că temperatura din interior este încă prea ridicată și programul nu va rula. Deschideți capacul și lăsați aparatul să se răcească timp de 10 - 20 de minute.

2. Dacă pe display apare „AAAA”, după apăsarea butonului START / STOP se vor auzi 5 bipuri, ceea ce înseamnă că temperatura din recipientul pentru pâine este prea scăzută. Brutăria trebuie amplasată într-un mediu cu temperatură mai ridicată pentru a putea fi utilizată (cu excepția programului BAKE).

3. Dacă afișajul arată „EE0”, după apăsarea butonului START / STOP, se vor auzi bipuri, ceea ce înseamnă că poate exista o problemă cu senzorul de temperatură, apăsați butonul START / STOP pentru a opri semnalul sonor, dar EE0 ” pe ecran poate continua să clipească. Vă rugăm să consultați o persoană calificată pentru a verifica senzorul de temperatură. Dacă afișajul arată „EE1”, aceasta înseamnă un scurtcircuit în senzorul de temperatură.

Înainte de prima utilizare:

Aparatul poate emite fum și un miros caracteristic atunci când îl porniți pentru prima dată. Acest lucru este normal și se va opri în curând. Asigurați-vă că aparatul are o ventilație suficientă.

4. Vă rugăm să verificați dacă toate piesele și accesoriile sunt rezistente și nedeteriorate.

5. Curăţaţi toate piesele conform secţiunii „Curăţare şi întreţinere”.

6. Setați brutăria în modul BAKE și porniți-l pe gol timp de aproximativ 10 minute. Apoi lăsați să se răcească și curățați din nou toate părțile separate.

7. Uscați bine toate piesele și asamblați-le, aparatul este gata de utilizare.

UTILIZAREA BRUTARIEI DVS

1. Așezați aparatul pe o suprafață tare și plană.

2. Puneți recipientul pentru pâine la loc, deschideți capacul și fixați cuțitele de frământat. Este indicat să umpleți orificiul cu unsoare termorezistentă înainte de a pune cuțitele de frământat pentru a evita ca aluatul să se lipească de cuțitul de frământat, acest lucru ar facilita și scoaterea cuțitului de frământat din pâine.

3. Pune ingredientele în recipientul pentru pâine. De obicei, trebuie să puneți mai întâi apă sau substanță lichidă, apoi adăugați zahăr, sare și făină, ca ultimul ingredient adăugați întotdeauna drojdie sau praf de copt.

4. Faceți o mică adâncitură deasupra făinii cu degetul, adăugați drojdia în adâncime, asigurându-vă că nu intră în contact cu lichidul sau sarea.

NOTĂ: Cantitatea maximă de făină și drojdie este de 700g și 6g.

5. Închideți cu grijă capacul și conectați-l.

6. Apăsaţi butonul MENU în timp ce selectaţi programul dorit.7. Натиснете бутона ЦВЯТ (COLOR), за да изберете желания цвят на кората на хляба (ако е приложимо).

8. Apăsați butonul LOAF / SIZE pentru a selecta dimensiunea dorită (dacă este cazul).

9. Setați ora de pornire întârziată apăsând butonul „TIME +” sau „TIME–”. Acest pas poate fi omis dacă doriți ca brutăria să înceapă să funcționeze imediat.

10. Apăsați butonul START / STOP pentru a începe funcționarea.

11. După finalizarea procesului, se vor auzi 10 bipuri. Apăsați butonul START / STOP timp de aproximativ 2 secunde pentru a opri procesul și a scoate pâinea. Cu mănuși de cuptor, deschideți capacul, țineți și ridicați recipientul pentru pâine, apoi scoateți-l din mașina de făcut pâine.

AVERTISMENT: Recipientul pentru pâine și pâinea pot fi foarte fierbinți! Lucrați întotdeauna cu atenție.

12. Lăsați recipientul pentru pâine să se răcească înainte de a scoate pâinea. Apoi folosiți o spatulă antiaderentă pentru a slăbi ușor pâinea din recipient.

13. Întoarceți recipientul pentru pâine pe un grătar de răcire sau pe suprafața de gătit curată și agitați ușor până când pâinea cade.

14. Lăsați pâinea să se răcească aproximativ 20 de minute înainte de a o feli. Este indicat să tăiați pâinea cu un cuțit electric sau zimțat, nu cu un cuțit pentru fructe sau cu un cuțit de bucătărie, altfel pâinea se poate deforma.

15. Dacă sunteți în afara încăperii sau nu ați apăsat butonul START / STOP la sfârșitul operațiunii, pâinea va fi ținută caldă automat timp de 1 oră (dacă este cazul), când întreținerea căldurii este finalizată, se vor emite bipuri. auzit.

16. Când nu este folosit la brutărie, deconectați cablul de alimentare.

ATENȚIE: Înainte de a tăia pâinea, folosiți cârligul pentru a scoate lama de frământare ascunsă pe fundul pâinii. Pâinea este fierbinte, nu folosiți niciodată mâna pentru a scoate lama de frământare.

NOTĂ: Dacă pâinea nu este consumată complet, vă sfătuim să păstrați pâinea rămasă într-o cutie sau recipient închis. Pâinea poate fi păstrată aproximativ trei zile la temperatura camerei, dacă sunt necesare mai multe zile pentru păstrare, împachetați-o într-o pungă sau recipient sigilat și apoi puneți-o la frigider. Timpul de depozitare este de maximum zece zile.

Deoarece nu se adaugă conservanți la pâinea făcută de noi, timpul de păstrare nu este de obicei mai mare decât cel al pâinii disponibile în comerț.

CURATENIE SI MENTENANTA

Deconectați aparatul și lăsați-l să se răcească înainte de curățare.

1. Recipient pentru pâine:

Pentru a scoate recipientul pentru pâine, țineți și ridicați recipientul, apoi scoateți-l din brutărie. Ștergeți interiorul și exteriorul cu o cârpă umedă, nu folosiți agenți agresivi sau abrazivi pentru a păstra stratul antiaderent. Recipientul trebuie să fie complet uscat înainte de instalare.

ATENȚIE: Așezați recipientul pentru pâine în poziția corectă, apoi apăsați-l în jos. Dacă nu poate fi amplasat, mișcați-l ușor astfel încât să fie în poziția corectă, apoi împingeți-l în jos.

2. Cuțit de frământat

Dacă cuțitul de frământat este greu de scos din pâine, folosiți cârligul. De asemenea, ștergeți ușor lama cu o cârpă umedă de bumbac. Atât recipientul pentru pâine, cât și cuțitul de frământat pot fi curățate în mașina de spălat vase.

3. Locuințe

Ștergeți ușor exteriorul carcasei cu o cârpă umedă. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi, deoarece acest lucru va deteriora suprafața carcasei. Nu scufundați niciodată carcasa în apă de curățare.

ATENȚIE: Se recomandă să nu dezasamblați capacul de curățare.

4. Înainte de a împacheta brutăria pentru depozitare, asigurați-vă că este complet răcită, curată și uscată și că capacul este închis.

INFORMAȚII PRIVIND INGREDIENTELE PÂINII

1. Faina de paine

Făina de pâine are un conținut ridicat de gluten (deci poate fi numită și făină bogată în gluten, are și un conținut ridicat de proteine), are o elasticitate bună, ceea ce împiedică micșorarea pâinii după coacere. Deoarece conținutul de gluten este mai mare decât făina obișnuită, poate fi folosită pentru a face pâine cu o dimensiune mai mare și cu fibre interne mai bune. Făina pentru pâine este cel mai important ingredient în prepararea pâinii.

2. Făină simplă

Făina care nu conține agent de dospire este potrivită pentru prepararea pâinii expres.

3. Făină integrală

Făina integrală este măcinată din cereale integrale. Conține coajă de grâu și gluten. Făina integrală este mai grea și mai hrănitoare decât făina obișnuită. Pâinea făcută din făină integrală este de obicei mai mică. Majoritatea rețetelor combină de obicei făina integrală cu făina de pâine pentru a obține cele mai bune rezultate.

4. Făină neagră de grâu

Făina de grâu negru, numită și „făină grosieră”, este un tip de făină cu un conținut ridicat de fibre și este asemănătoare cu făina integrală. Pentru a obține o dimensiune mare după creștere, trebuie folosit în combinație cu un raport ridicat de făină de pâine.

5. Făină autotopită

Un tip de făină care conține praf de copt este folosit special pentru a face prăjituri.

6. Faina de porumb si faina de ovaz

Făina de porumb și fulgii de ovăz sunt măcinate separat de porumb și fulgi de ovăz. Cel mai adesea sunt aditivi în prepararea pâinii negre, care sunt folosiți pentru a îmbunătăți gustul și textura.

7. Zahar

Zahărul este un ingredient foarte important în sporirea gustului dulce și a culorii pâinii. Este implicat și în procesul de fermentare a pâinii cu drojdie. Cel mai des este folosit zahărul alb. Se mai poate folosi, conform retetei, zahar brun, zahar pudra etc.

8. Drojdie

După procesul de fermentație, drojdia începe să producă dioxid de carbon. Dioxidul de carbon extinde pâinea și face ca fibrele interioare să se înmoaie. Reproducerea rapidă a drojdiei necesită carbohidrați din zahăr și făină ca hrană.

1 lingura drojdie uscată activă = 3/4 linguriță. drojdie instant

1,5 linguriță drojdie uscată activă = 1 linguriță. drojdie instant

2 lingurite drojdie uscată activă = 1,5 linguriță. drojdie instant

Drojdia trebuie păstrată la frigider, deoarece microorganismele din ea mor la temperaturi ridicate. Înainte de utilizare, verificați data de fabricație și data de expirare a drojdiei dumneavoastră. Păstrați-l înapoi la frigider cât mai curând posibil după fiecare utilizare. De obicei, eșecul pâinii de a crește este cauzat de drojdia proastă.

În modurile descrise mai jos, poți verifica dacă drojdia ta este proaspătă și activă.

(1) Turnați 1/2 cană de apă caldă (45-50 ° C) într-o cană de măsurare.

(2) Se pune 1 linguriță. zahăr alb într-o cană și se amestecă, apoi se presară cu 2 lingurițe. drojdie peste apa.

(3) Puneți paharul de măsurare într-un loc cald timp de aproximativ 10 minute. Nu amestecați apa.

(4) Spuma trebuie să fie de până la 1 cană. În caz contrar, drojdia este moartă sau inactivă.

9. SARE

Sarea este necesară pentru a îmbunătăți gustul pâinii și culoarea crustei. Dar sarea poate limita și fermentația. Nu folosiți niciodată prea multă sare. Pâinea ar fi mai mare dacă ar fi fără sare.

10. OUA

Ouăle pot îmbunătăți textura pâinii, fac pâinea mai hrănitoare și mai mare, ouăle trebuie sparte cu grijă și amestecate uniform.

11. Grasime

Grăsimea poate înmuia pâinea și poate încetini perioada de valabilitate a acesteia. Uleiul trebuie topit sau tăiat în particule mici înainte de utilizare.

12. Praf de copt

Praful de copt este folosit pentru a dospi pâinea și prăjitura Ultra Fast. Când se adaugă praful de copt, aluatul nu are nevoie de timp pentru a crește, deoarece praful de copt produce bule de aer pentru a înmuia textura pâinii.

13. Soda

Are o acțiune asemănătoare prafului de copt. Poate fi folosit în combinație cu praful de copt.

14. Apă și alte lichide

Apa este ingredientul principal în prepararea pâinii. În general, temperatura apei între 20 ° C și 25 ° C este cea mai bună. Apa poate fi inlocuita cu lapte proaspat sau apa amestecata cu lapte praf 2%, care poate imbunatati gustul painii si culoarea crustei. În unele rețete, sucul poate fi inclus pentru a îmbunătăți gustul pâinii, de ex. suc de mere, suc de portocale, suc de lamaie etc.

MĂSURAREA INGREDIENTELOR

Unul dintre pașii importanți în a face o pâine bună este obținerea cantității potrivite de ingrediente. Este recomandat să folosiți o ceașcă de măsurat sau o lingură de măsurare pentru a obține cantitatea potrivită.

1. Măsurarea ingredientelor lichide

Apa, laptele proaspăt sau soluția de lapte praf trebuie măsurate cu pahare de măsurare. Observați nivelul cupei de măsurare pe orizontală. Când măsurați ulei sau alte ingrediente, curățați bine paharul de măsurare.

2. Măsurarea ingredientelor uscate

Măsurarea ingredientelor uscate trebuie făcută turnând cu grijă ingredientele într-o cană de măsurare și, odată umplute, nivelând cu un cuțit.

Când măsurați cantități mici de ingrediente uscate, utilizați o lingură de măsurat. Lingurile ar trebui să fie plate, nu stivuite, deoarece această mică diferență poate afecta în mod critic rețeta.

3. Secvența de adăugare a ingredientelor

Trebuie respectată succesiunea de adăugare a ingredientelor, în general vorbind, succesiunea este: ingredient lichid, ouă, sare și lapte praf etc. Când adăugați făina, aceasta nu poate fi umedă complet cu lichid. Puteti pune drojdia doar pe faina uscata. Drojdia nu trebuie să atingă sarea. Odată ce făina este frământată, veți auzi un bip care vă va cere să puneți ingrediente de fructe în amestec. Dacă ingredientele din fructe sunt adăugate prea devreme, gustul va fi redus după o frământare prelungită. Când utilizați funcția de pornire lentă pentru o perioadă lungă de timp, nu adăugați niciodată ingrediente perisabile, cum ar fi ouăle și ingredientele din fructe.

ELIMINAREA CORECTA A PRODUSULUI

Acest marcaj arată că acest produs nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere în întreaga UE. Pentru a preveni eventualele daune necontrolate aduse mediului sau sănătății umane prin eliminarea deșeurilor, reciclați-le în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a returna aparatul folosit, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau să contactați comerciantul de unde a fost achiziționat produsul. Ei pot accepta acest produs ca reciclare sigură pentru mediu.

Un astfel de marcaj indică faptul că echipamentul nu poate fi aruncat împreună cu alte deșeuri menajere după durata de viață utilă. Utilizatorul este obligat să predea dispozitivul unei organizații specializate pentru colectarea echipamentelor electrice și electronice uzate. Organizația de colectare, inclusiv punctele de colectare locale, magazinele și locurile municipale, trebuie să stabilească un sistem adecvat pentru eliminarea acestui echipament.

Manipularea corectă a echipamentelor electrice uzate ajută la evitarea consecințelor dăunătoare sănătății umane și mediului care rezultă din prezența substanțelor periculoase, precum și depozitarea și manipularea necorespunzătoare a acestor echipamente. Aparatul conține o cantitate limitată de anumite substanțe care pot avea un efect negativ asupra mediului în timpul și după utilizarea acestui produs.